

Tomatentarte im Mini-Format



XXX Lecker

Zutaten (für 8 Portionen)

Für den Teig

- 280 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- ½ TL Salz
- 100 ml warmes Wasser

Für den Guss

- 75 g Crème fraîche
- 150 g Schmand

- ½ TL Salz
- 2 Prisen frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL getrocknetes Basilikum

Außerdem

- Butter zum Einfetten
- 16 Kirschtomaten
- 1 EL Pinienkerne

Nährwerte

Pro 100 Gramm

312 kcal
6 g Eiweiß
18 g Fett
33 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten zzgl. 30 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mini-Tarteformen einfetten.
2. Für den Teig Mehl mit 2 EL Olivenöl, Eigelb, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und mit dem restlichen Olivenöl einstreichen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Für den Guss alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren.
4. Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Die Kirschtomaten waschen und vierteln.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Die Tarteformen mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand hochziehen.
6. Den Guss auf die Tartes verteilen. Jeweils mit 8 Tomatenvierteln belegen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.
7. Die Tartes im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.



REISER RÄT

Falls Sie es würziger mögen, können Sie die Tomatentartes zusätzlich mit etwas Emmentaler oder Greyerzer bestreuen.

